



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"**

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363

www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Circolare n.217/2018-2019

Brescia, 5 dicembre 2018

**Ai docenti e agli studenti  
della classe 3D AFM  
Ai genitori degli studenti 3D AFM  
Al personale ATA**

**Oggetto: USCITA DIDATTICA visita azienda DALLARA AUTOMOBILI / museo del PARMIGIANO REGGIANO**

La classe 3D AFM in data martedì **2 aprile 2019** si recherà a Varano de Melegari e Soragna (Parma) per visitare l'azienda Dallara Automobili e il museo del Parmigiano Reggiano.

*Da 40 anni, **Dallara** progetta e produce alcune tra le più sicure e veloci vetture da competizione e da strada al mondo. Dallara è in grado di produrre fino a 200 vetture da competizione l'anno: è presente in tutti i campionati Formula 3, è il fornitore unico di vetture ai campionati IndyCar, Indy Lights, GP2, GP3, Formula V8 3.5 e Super Formula, realizza inoltre vetture per campionati addestrativi (Formulini), per la Formula E, il WEC, l'ELMS e l'IMSA. Negli ultimi anni l'attività di engineering si è ampliata notevolmente. La consulenza offerta da Dallara ha interessato i più importanti marchi automobilistici internazionali, tra i quali: Alfa Romeo, Audi, Bugatti, Ferrari, Ktm, Lamborghini e Maserati solo per citarne alcune. Nell'autunno 2018, la Dallara ha aperto un nuovo edificio, a fianco della sede storica di Varano de' Melegari: la Dallara Academy, una struttura dal design audace, progettata dall'architetto genovese Alfonso Femia. Si sviluppa su due piani, collegati da un'ampia rampa curva vetrata percorribile a piedi. È un edificio dall'anima polivalente, ma fortemente focalizzato su temi cari all'azienda: il legame con il territorio, la tecnologia e la formazione.*

*Il **Museo del Parmigiano Reggiano** ha sede nello storico Casello ottocentesco che sorge all'ombra della Rocca Meli-Lupi a Soragna, in provincia di Parma, a pochi passi dalla piazza del paese, in un'area ricca di castelli e di ricordi verdiani, oasi naturali e parchi storici di rara bellezza e suggestione, di sapori densi e inimitabili lungo la "Strada del Culatello". Il Parmigiano Reggiano è il prestigioso formaggio italiano, noto e apprezzato in tutto il mondo, che vanta origini antiche. Oltre 120 oggetti, databili tra il 1800 e la prima metà del Novecento, e un centinaio di immagini, disegni e foto d'epoca illustrano, all'interno di un edificio adibito per secoli alla produzione del formaggio, l'evoluzione delle tecniche di trasformazione del latte, le fasi della stagionatura e della commercializzazione e il ruolo fondamentale del Consorzio del Parmigiano Reggiano a tutela della qualità.*

Il programma prevede:

- partenza dal parcheggio dell'istituto Abba Ballini per Varano de Melegari alle ore 7.30
- arrivo presso l'azienda Dallara Automobili, registrazione alle h.9.15 e visita guidata alla Dallara Academy alle ore 9.30, a seguire laboratori didattici (ingresso €12 a studente)
- pranzo al sacco ore 12.30 (in loco)
- partenza per Soragna ore 13.30
- arrivo presso il museo del Parmigiano Reggiano e visita guidata alle ore 14.15 con laboratorio didattico sulla pubblicità della durata di 90 minuti (ingresso circa €9 a studente)
- partenza per Brescia ore 17.00 e arrivo previsto per le ore 18.30

La quota di partecipazione per ogni studente è di circa 36 euro e comprende il viaggio di andata e ritorno in pullman, l'ingresso alla Dallara Academy con visita guidata (in lingua inglese) e l'ingresso al Museo del Parmigiano Reggiano con visita guidata (inclusi tutti i laboratori didattici).

L'attività è stata deliberata nel Consiglio di classe del mese di ottobre e risponde ad obiettivi formativi e didattici. Gli studenti devono riconsegnare all'insegnante accompagnatore l'autorizzazione compilata e firmata dai genitori unitamente alla quota di partecipazione per poter partecipare all'uscita didattica.

Docenti accompagnatori: prof. Sesto Antonio e prof.ssa Mussinelli Valentina

Il docente referente  
Prof.ssa Mussinelli Valentina

Il Dirigente Scolastico  
Elena Lazzari